

竹叶飘香100年

——从影像中寻找竹叶青酒的匠心守护

□李世义

近日，韩兵老兄发来4张照片，并向我讲述竹叶青酒的有序传承，他还说：竹叶青这一古老又年轻的露酒已经入驻“中华老字号数字博物馆”，其品牌形成、历史溯源、制作工艺、文化传承等更加形象地展现在世人面前。

第一张照片拍摄于民国十五年（1926年）。照片前排面颊美髯飘逸、气质超凡的老人就是杨得龄，他是继傅山改良竹叶青配方后的第一位有记载的传承人，他对商号为“宝泉溢”的竹叶青酒坊大规模整合后更名为“义泉泳”，他任大掌柜，除生产销售竹叶青酒外，还有汾酒，1919年杨得龄在杏花村成立了晋裕公司，也就是汾酒厂的前身。

第二张照片拍摄于新中国成立后的1952年5月。照片上方有“杏花村国营酒厂全体职员合影”的文字，1948年新组建的酒厂仍然生产竹叶青酒，照片中后排左二为魏庆云，他是第二代传承人。

第三张照片是第三代传承人王乾御（左二）和郝承万（右二）在共同研究竹叶青制作技艺，拍摄时间大约在1980年左右。1953年杏花村汾酒厂开始扩建，竹叶青酒生产量逐步增加，王乾御、郝承万二人曾跟随魏庆云学习制作技艺。

第四张照片是新时代的竹叶青酒配制人，照片拍摄于2023年。照片前排左二为郝持胜，右一为韩兵。他们在八十年代前后分别师从郝承万、王乾御学习泡制技艺，30余年从业之路延续至今，他们承上启下，为竹叶青酒推陈出新、技艺革新等方面不断探索，在保证质量的前提下进一步提高生产效率，对诸多工艺进行了改良。他们就是竹叶青酒的第四代传承人。

竹叶青——作为露酒的代表产品历久而弥新，1500余年来各个时期的匠人，将千年古法泡制技艺一代又一代用心实践与传承。上述四张照片中只是传承人代表，民间还有很多人默默守护着竹叶青这一古老工艺，他们都在潜心配制、代代传承。至于竹叶青酒曾有两位名人关注竹叶青，一位是明末清初医学家傅山先生对竹叶青中药配方进行改良，使其药效更加完善。另一位是数学家华罗庚运用“优选法”，对竹叶青酒的生产工艺进行了优化，使其品质再次得到提升，也铸就了竹叶青超凡品质。

回望百年，竹叶青酒经历过至暗之时，也迎来过高光时刻，得失皆过往，兴衰犹可追。一个世纪四代人的接力传承，竹叶青酒销售有过低谷也有过高峰，今年以来，以其自身酒体金黄略带翠绿、

药香与酒香交织、醇厚与绵甜共存的独特风味，成就了色、香、味、效“四绝”美誉，受到消费者喜欢，人们说露酒又火起来了，我想原因有以下三点：



养生理念贴近当代人的需求

竹叶青酒是以汾酒为基酒，加入淡竹叶、陈皮、木香、檀香、砂仁、栀子、当归等12种名贵植物中药材调配而成，没有动物药性成份，这是竹叶青酒的突出特点。其药材选用地道药材，绿色自然，药性纯粹，成品的色、香、味全是源自于浸泡药材本身的颜色与芳香。

竹叶青酒在配制上坚持古人根体调理、平衡养生的理念，体现了传统道家“天人合一”“道法自然”的养生哲学。注重“清”“调”“补”“养”，对身体各项功能的平衡调理，体现了“回归自然”的健康养生方式。

物质丰富推动消费的升级

竹叶青酒曾作为开国大典国宴用酒，使其高贵感更加突出。其“竹叶青”的诗意命名与中药泡制技艺强化了传统与现代的融合感，成为高品质生活的文化标签。随着经济水平提升，消费者更倾向选择兼具品质与功能的饮品。竹叶青酒通过国宴背书、非遗工艺等差异化优势，从传统药酒转型为高端礼品酒，满足礼品市场和宴席场景需求。以清香型汾酒为基酒的竹叶青，酒体色泽金黄透明而微带翠绿，有汾酒与草本药材形成的独特香气，芳香醇厚，入口甜绵温和略带苦味，无刺激感且余味无穷。竹叶青酒因其感官体验较佳等诸多特点，成为调制鸡尾酒的绝佳之选，可以与其他酒类、果汁、饮料等进行调配，是年轻人喜欢的新饮法。

目前，普通白酒市场销售量上升乏力，以竹叶青为代表的露酒蓄势待发，会给酒企带来新的效益增长点。据不完全统计，杏花村当地露酒除竹叶青外，还生产过桂花、茵陈、沙棘、白玉、玫瑰等露酒，每一款酒都有自身特点，可以适应更多消费场景。

文化符号与历史底蕴的加持

竹叶青酒1500年前已盛名于世，其历史最早可追溯到战国时代。先有南北朝时期萧纲“兰羞春姐，竹酒澄芳”之美誉，再有北周诗人庾信“三春竹叶酒，一曲鸱鸣弦”的盛赞。竹叶青，在一千年以前就成为宫廷御酒，并且是我国文字记载最古老的保健酒。从隋、唐、宋、辽、金一直到元代汾酒与竹叶青酒相生相伴，竹叶青酒在唐朝得到重大发展，名气之大，流传之广，一派繁荣景象。此后，宋、元、明、清，历朝历代的歌赋诗词、文献、小说均有竹叶青酒的记载，诸如《水浒传》、李汝珍《镜花缘》、袁枚的《随园食单》中均有对汾酒、竹叶青酒的赞誉。

